

A top-down view of a light green ceramic plate with a textured surface. The plate is filled with several triangular slices of watermelon, each with a white popsicle base and a wooden stick. The watermelon slices are arranged in a row, and the popsicles are interspersed among them. The background is a teal-colored surface with scattered black seeds.

Caldic Ingredients
Deutschland GmbH

The logo consists of a stylized white geometric shape, resembling a cube or a cube-like structure, composed of several interconnected lines.

CALDIC



50 Jahre CALDIC

Als Ihr Rohstoffpartner zählen wir **seit 50 Jahren** zu den global **führenden Distributionspartnern in der Lebensmittelindustrie**. Mit unserem Hauptsitz in den Niederlanden, **29 Niederlassungen** und über **1.100 Mitarbeitern**, sind wir an **38 Standorten in 18 Ländern** vertreten. Global sind wir für Sie in Europa, Nordamerika und im gesamten asiatisch-pazifischen Raum tätig.

Seit dem 01.01.2020 betreuen wir Sie ebenfalls in der Region DACH als Ihr zuverlässiger und innovativer Partner für die Lebensmittelindustrie. Traditionell sind wir jedoch weitaus mehr als nur ein klassischer Distributor.

Mit über 20 Jahren Produkterfahrung und eigener Anwendungsberatung steht unser Team Ihnen für Ihre Fragen, rund um Neuentwicklungen und alt bewährten Rohstoffen, gerne zur Seite!



 **CALDIC**

CALDIC INGREDIENTS DEUTSCHLAND GMBH

Unsere Partner

- Wachstum gelingt, wenn der Kunde im Vordergrund steht. In unserer schnelllebigen Zeit begegnen wir Ihnen daher mit Verbindlichkeit und bieten Ihnen lokale Unterstützung an. Zudem bauen wir für Sie sowohl unser Lieferanten- und Produktportfolio als auch unsere Organisation stetig aus, um unser hohes Servicelevel aufrecht zu erhalten.



coming soon!

Unsere Partner und ausgewählte Rohstoffe



- Dextrosen
- Glukose-Sirupe
- Glukose-Fruktose-Sirupe
- Maltodextrine
- Sprühgetr.-Glukosen
- Native Stärken
- Modifizierte Stärken
- Hydrocolloide
- Lecithine
- Funktionelle Systeme
- Proteine
- Kakaopulver
- Kakaobutter
- Schokoladen



- Kakaofasern
- Karottenfasern
- Apfelfasern
- Haferfasern
- Weizenfasern
- Buchweizenfasern
- Roggenfasern
- Mandelfasern
- Hanffasern
- Aroniabeerenfasern
- Cranberry Fasern
- Melissenfasern
- Bitterorangenfasern
- Leinsamenfasern



- MCT-Öle (Kokosnussöl)
- MCT-Öle (Palmöl)
- Glycerin



- Entfettetes Sojamehl
- Sojaproteinkonzentrat
- Sojaproteinisolat



- Siliciumdioxid (Silica)

EAT WHAT MAKES YOU HAPPY

 **CALDIC**

NEU & IM TREND

NEU in unserem Sortiment!



Greenfield - 100% natürliche Fasern!

Die durch Trocknung, Mikronisierung und Sterilisation weiterverarbeiteten Früchte, Gemüseschalen, Trester, Getreidehüllen oder Schalen enthalten keine Zusatzstoffe, Chemikalien und sind frei von Bestrahlung. Erhältlich sind die verschiedensten Fasern in unterschiedlichen Granulometrien. Durch die schonende Herstellung sind Sie Clean Label und einsetzbar als Stabilisator, Erhöhung des Ballaststoffgehaltes, zur MHD-Verlängerung und vieles mehr.



KLK Oleo – MCT- Öl auf Basis Kokosnuss

Neben Glycerin und palmölbasierten MCT-Ölen führen wir nun auch kokosnussbasierte MCT-Öle, hergestellt in Deutschland. Mit Ihrem einzigartigem Fettsäurespektrum findet Palmester in den verschiedensten Anwendungen in der Lebensmittelverarbeitung seinen Einsatz. Ein großer Teil wird dabei in der Nahrungsergänzungsmittel-Industrie benötigt.



Solvay - Tixosil (Siliziumdioxid / SiO₂)

Das aus natürlichem Quarzsand hergestellte Siliziumdioxid, umgangssprachlich auch als Kieselsäure bekannte weiße Pulver, eignet sich hervorragend als Füllstoff, Trennmittel, Fließhilfsmittel in pulverförmigen Lebensmitteln wie, Käse, in Scheiben oder gerieben, Trägerstoff, Würzmitteln, Nahrungsergänzungsmittel und vieles mehr. Unser Siliciumdioxid ist erhältlich in verschiedenen Granulometrien.

Im Trend & innovativ!



„INFUSE“ Nutri-Score A Ice Creme

Stehen Sie ebenfalls vor der Herausforderung eine Eis Creme, nach den Bedürfnissen Ihrer Verbraucher zu kreieren, welche ohne Zusatz von Zucker, dazu noch Clean Label und auf gleichem sensorischen Qualitätsniveau wie auch Ihre bisherigen Produkte, ist? Eine Lösung für zuckerreduzierte und verbraucherfreundlich deklarierte Ice Cremes, sowie einhergehende NutriScore Verbesserung von D nach A, kann **Trilisse® von Cargill** sein.



„Cleaner Deklaration“ von Weizen-Sirup

SweetPure™M von Cargill, ist ein flüssiger, unraffiniertes, Clean Label, DE-45 Weizen-Gerstenmalzsirup und darf ebenfalls als solcher deklariert werden. Mit seinem angenehmen Geschmacksprofil und milder Süße findet er z.B. in Anwendungen in Frühstückscerealien, Feinbackwaren, und Müsliriegeln, besonderen Einsatz. Den Bedürfnissen der Verbraucher kommt er mit einer mildereren Süße und attraktiveren Deklarationsmöglichkeiten, entgegen.



Neue Clean Label Stärken von Cargill

Unsere neuen **Cargill SimPure® Clean Label Stärken** auf Basis Kartoffel, Tapioka und Wachsmais eignen sich hervorragend für den Einsatz in Convenience- und Fleischprodukten und können damit herkömmliche modifizierte Stärken mit E-Nr. ersetzen. Besonders in Anwendungen mit höheren Prozessbelastungen, in denen native Stärken nicht mehr ausreichen, sind nun auch Clean Label Stärken für einige ausgewählte Anwendung geeignet.



 **CALDIC**

UNSER TEAM

Ihr Caldic Ingredients Team

Für generelle Fragen und Anliegen erreichen Sie uns per Mail unter ingredients@caldic.de oder telefonisch unter +49 (0) 211 734 6 550. Weitere Informationen zu unseren Produkten und Dienstleistungen finden Sie unter www.caldic.de. Wir freuen uns von Ihnen zu hören!



Rahiar Ahmadian
Commercial Manager

📞 +49 (0) 151 5671 3651

✉️ r.ahmadian@caldic.de



Julia Segermann
Account & Product Manager

📞 +49 (0) 160 3028 633

✉️ j.segermann@caldic.de



Lena Kobstädt
Manager Purchasing &
Customer Care

📞 +49 (0) 211 734 6 515

✉️ l.kobstaedt@caldic.de



Markus Marschall
Manager Quality & Supply
Chain

📞 +49 (0) 211 734 6 505

✉️ m.marschall@caldic.de



Wiebke Biermann
Manager Customer -
Care DACH

📞 +49 (0) 211 734 6 520

✉️ w.biermann@caldic.de



www.caldic.com